Haasova



kuchařka

Haasův prášek do mouky přidávej
a tak pokrm stravitelným udělej!



Ed. Haas, továrna poživatin

Praha - Liberec.

Polévkové vložky:

Kapání.

2 vajíčka, 3 lžíce mouky, trochu soli a na špičku nože Haasova prášku. Vše se dobře utře a zahoustlé těsto se kape do vařící polévky.

Svítek.

¼ l mléka, ¼ kg mouky, vajíčko, trochu soli a na špičku nože Haasova prášku. Mléko a mouka se rozkvedlá a přidá se vajíčko, sůl a Haasův prášek. Z toho se napekou tenké plátky, které po vychladnutí nakrájíme na nudličky a dáme do horké polévky.

Krupicové nočky.

1 vejce, másla a krupice tolik, co váží jedno vejce, na špičku nože Haasova prášku, trochu soli, voda. Vajíčko, máslo, krupice, sůl a Haasův prášek se dobře utrou a vykrajují se kávovou lžičkou nočky do vařící vody. Tyto nočky jsou velmi kypré a hodně nabudou.

Játrové knedlíčky.

30 dkg starých housek, 1 vajíčko, ¼ l mléka, 20 dkg jater, ½ balíčku Haasova prášku, cibule, česnek, citronová kůra, majoránka a sůl. Housky se jemně nakrájejí, vajíčko se rozkloktá v mléce a housky se tím polejí; vše se nechá ¼ hod. stát. Pak se oškrábou játra a dají se s kořením a solí k namočeným houskám. Všechno dobře smícháme a přidáme Haasův prášek. Z těsta se udělají knedlíčky, dají se povařit nebo se pekou za dobrého ohně ve formě.

Piškotové kostečky.

2 žloutky, 4 lžíce mouky, 3 lžíce mléka, sůl a lžička Haasova prášku. Žloutky a mouka se dobře utrou se lžicí Haasova prášku, mlékem a soli, nakonec sníh ze 2 bílků. Masa se dá do vymazané formy, peče se; vychladlé se nakrájí a pak se dá do horké polévky.



Vídeňské houskové knedlíky.

6 housek se nakrájí na kostky, osmaží se na sádle nebo na másle a nechá se vychladnout. Pak se zakvedlá $\frac{1}{4}$ l mléka, 2 vajíčka a vleje se vše na housky. K tomu se přidá usekaná zelená petrželka a nechá se 2 hodiny stát. Na to se přimíchají 3 lžíce mouky a na dvě špičky nože Haasova prášku. Zabalíme vše do ubrousku a necháme půl hodiny vařit v silně osolené vodě.

Pečivo zhotovené bez Haasova prášku



není pórovité, takže je zažívací šťávy nemohou dobře proniknout a takový pokrm je těžko stravitelný. Proto ohrožuje zdraví a má nepatrnou výživnou hodnotu.

Pečivo zhotovené s Haasovým práškem



má četné malé póry, kterými mohou zažívací šťávy lehce proniknout, což usnadňuje úplné a rychlé zažívání. Takový pokrm je obzvlášť lehce stravitelný a zdravý.

Moučníky:



Jablkový závin.

6 dkg másla, 6 dkg cukru, 25 dkg mouky, půl balíčku Haasova prášku, 1 vejce, 2—3 lžíce mléka; z toho se rychle na vále zpracuje těsto, vyválí na podlouhlé pruhy a poklade dušenými jablky. Na koncích se spojí a potře bílkem. Také tvarohová náplň je dobrá.

V neděli musí přijít na stůl bábovka.

Hodná maminka nedá dětem v neděli tvrdé housky.

Haasova bábovka ke kávě udělá puse víc radosti než kapse starosti.

Haasova bábovka.

20 dkg másla se dobře utře a smíchá s 20 dkg cukru. Za stálého míchání přidáváme pak žloutky ze 3—5 vajec, 2 lžíce rumu, kůru z půl citronu, na špičku nože soli, ¼ l mléka, ½ kg mouky a tuhý sníh ze 3—5 bílků. Než se přidá mouka, smícháme ji dobře s balíčkem Haasova prášku, přidáme podle libosti Haasův vanilinový cukr a hrozinky. Těsto se dá do dobře vymazané a houskou vysypané bábovkové formy, kterou postavíme do horké trouby, nahoru položíme arch čistého papíru a pečeme 1 hodinu za mírného ohně.

Biskupský chlebíček.

3 žloutky s 13 dkg cukru, šťávou z půl citronu a ¼ balíčkem Haasova vanilinového cukru se utrou do pěny, přidá se 12 dkg mouky, do které se napřed přimísí na 2 špičky nože Haasova prášku. Nakonec se dá sníh ze 3 bílků a podle libosti hrozinky. Nyní se vymaže dlouhá forma máslem a vysype moukou, těsto se vleje dovnitř, postaví do horké trouby a peče se za mírného ohně.

Krupicový nákyp s jemnou Haasovou dortovou čokoládou.

½ litru mléka, 13 dkg krupice, 5 dkg másla, 3 dkg podlouhle krájených mandlí, 10 kostek jemné Haasovy dortové čokolády, 5 dkg cukru, 3 žloutky a sníh ze tří bílků. Máslo se nechá v kastrole rozpustit, přileje se mléko, nechá se povařit a vsype se krupička. Když tato zhoustne, nechá se masa vychladnouti a ostatní se po řadě přidává. Pak se peče ve vymazané nákypové formě. (Mandle se příp. nemusí dávat.)

Buchtičky.

6 dkg másla se utře do pěny, přidává se ponenáhlu celé vejce, žloutek, lžíce cukru, na špičku nože Haasova vanilinového cukru, ¼ kg mouky smíchané s půl balíčkem Haasova prášku, trochu soli a ⅛ litru mléka. Když je vše dobře promícháno, vykrajujeme lžící kousky, klademe je na vál moukou posypaný. Stlačíme je, plníme marmeládou a uzavřeme. Buchtičky srovnáme do dobře vymazaného pekáče, pomažeme rozpuštěným máslem a pečeme v horké troubě do zlatožluta.

Haasův prášek silně žlutý

je žloutkově žlutý prášek do pečiva, který dělá všecky moučníky kyprými a lehce stravitelnými; dodává jim také pěkného vzhledu a žluté barvy, i když se použije málo vajec.

Haasův prášek silně žlutý

hodí se pro všecky předpisy s práškem do pečiva.

Úsporná bábovka.

20 dkg másla se dobře utře s 20 dkg cukru. Pak se přidávají za stálého míchání žloutky ze 2—3 vajec, 2 lžíce rumu, ustrouhaná kůra z půl citronu, na špičku nože soli, ¼ l mléka, ½ kg mouky a tuhý sníh ze 2—3 bílků. Dříve než dáme mouku, promícháme ji dobře s balíčkem Haasova prášku silně žlutého a přidáme podle libosti balíček Haasova vanilinového cukru a hrozinky. Těsto dáme do formy dobře vymazané a houskou vysypané, pak hned do horké trouby, navrch dáme arch čistého papíru a pečeme hodinu za mírného horka.

Koláče a dorty:

Jablkový koláč.

¼ kg mouky, ½ balíčku Haasova prášku, 10 dkg másla, 7 dkg cukru, 1 žloutek, po případě lžíci mléka. Na vále se rychle zpracuje těsto, dá do dortové formy,

poklade dušenými jablky, přes které uděláme mřížky. Vše se dá pak upéci.

Kakaový koláč.

25 dkg mouky, 25 dkg moučkového cukru, 1 vajíčko, 3 dkg kakaa, po případě i více, ¼ l mléka, lžíci másla, z ½ citronu kůra, ¾ balíčku Haasova prášku. Cukr, máslo a vajíčko se dobře utrou, pak se přidává znenáhla mouka, mléko, Haasův prášek, kakao a vše se dobře promíchá. Nakonec se přidá citronová šťáva a kůra. Koláč dáme do dortové formy máslem vymazané a pečeme ¾ hodiny za mírného ohně.Když vychladne, můžeme jej vyplniti marmeládou nebo krémem.

Třešňový koláč.

3 vejce, 20 dkg cukru, 20 dkg mouky, 10 dkg másla, lžička Haasova prášku. Žloutky, máslo a cukr se utrou, pak sníh, mouku a Haasův prášek k tomu; těsto se rozetře na plech, poklade se třešněmi a peče se.

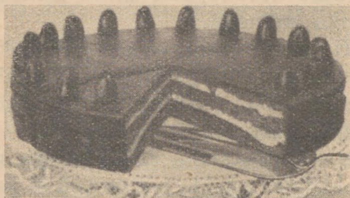
Švestkový koláč.

3 vajíčka, 20 dkg cukru, 20 dkg mouky, 10 dkg másla, lžička Haasova prášku. Žloutky, cukr a máslo se utrou, pak se přidá sníh, mouka a Haasův prášek. Těsto se rozetře na plech, poklade rozpůlenými švestkami a peče se za mírného ohně.

Linecký dort.

14 dkg másla, 1 žloutek, 14 dkg cukru, 14 dkg mandlí nebo oříšků, 20 dkg mouky, ½ balíčku Haasova prášku, rum, hřebíček, skořice, citronová kůra, marmeláda. Máslo se utře s cukrem a žloutkem, pak se přidají jemně ustrouhané mandle nebo oříšky, lžička rumu, skořice, hřebíček, citronová kůra a nakonec se smíchá mouka s ½ balíčkem Haasova prášku. Těsto se dobře propracuje, polovina se dá do dobře vymazané formy a potře se marmeládou. Z ostatního těsta se udělají mřížky a dort se nechá péci na mírného

ohně. Doporučuje se dělati dort několik dní dříve, než jej dáme na stůl.



Jemná Haasova dortová čokoláda.

Jak známo, skládá se čokoláda z kakaových zrnek a cukru. Laciná čokoláda obsahuje kakaa méně a lacinějšího a její hlavní součástí jest cukr. Vaříte-li jemnou Haasovu dortovou čokoládu, poznáte ihned její výhody:

Je velmi vydatná, má plnou, kořennou a silnou čokoládovou chuť a pokrmy z ní připravené mají tmavou, čokoládově hnědou barvu.

Je proto důležité dbáti při nákupu čokolády více jakosti než ceny, chceme-li

dostati čokoládu, která má za hlavní součásti nejjemnější kakaová zrnka, neboť cukr může hospodyňka sama přidati, ten je daleko lacinější.

Při jemné Haasově dortové čokoládě je hlavní součástí nejjemnější kakaové zrnko. Při tom jsou na obalu vytištěny cenné předpisy.

Prostá jídla jako rýžová kaše, moučníky z krupice a pod., posypou-li se ustrouhanou jemnou Haasovou dortovou čokoládou, stanou se cenným, požadovaným pokrmem. Rýžový nákyp, palačinky a buchty jsou chutnější, polejí-li se polevou z jemné Haasovy dortové čokolády. (Recepty na vnitřní straně balení.)

Piškotový dort.

14 dkg moučkového cukru, 6 vajec, 12 dkg mouky, 8 kostek jemné Haasovy dortové čokolády, ½ balíčku Haasova vanilinového cukru. Cukr se utře pěkně se žloutky do pěny, pak se přidá strouhaná čokoláda, ještě se trochu tře, na to se vmíchá ušlehaný pevný sníh současně s moukou, vše se lehce promíchá, dá do

formy vymaštěné a moukou vysypané a peče se za mírného ohně. Když dort zcela vychladne, můžeme jej rozříznouti na dva nebo tři díly, potříti náplní a políti čokoládovou polevou.

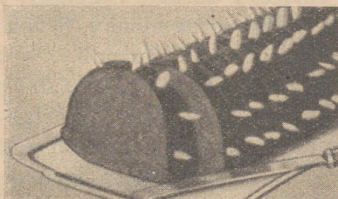
Čokoládový dort s mandlemi.

14 dkg cukru, 8 žloutků, 14 kostek jemné Haasovy dortové čokolády, sníh ze 6 bílků, 6 dkg černé mouky, 8 dkg neloupaných strouhaných mandlí, ½ balíčku Haasova vanilinového cukru. Cukr se utře se žloutky do pěny, pak se přidají strouhané mandle a čokoláda, sníh a mouka, vše se lehce smíchá, dá do dortové formy a peče se za mírného horka. Po vystydnutí se poleje polevou.

Srnčí hřbet.

15 dkg másla, 15 dkg cukru, 4 žloutky, 6 dkg strouhaných mandlí, 6 dkg mouky, sníh ze 6 bílků, 6 kostek jemné Haasovy dortové čokolády. Máslo se utře s cukrem

a se žloutky do pěny, přidá se čokoláda, změklá v troubě, se strouhanými mandlemi, nakonec se přidává po lžících mouka a sníh. Masa se dá do dobře vymazané a moukou vysypané formy a peče se pomalu za mírného ohně. Když hřbet vystydne, poleje se touto polevou:



P o l e v a : 10 kostek jemné Haasovy dortové čokolády se rozmělní s dvěma lžícemi vody, 2 lžíce práškového cukru a hladce se utře. Touto polevou se hřbet poleje a mandlemi podlouhle krájenými ozdobí.

Sachrův dort.

12 dkg másla se utře do pěny, pak se přimíchá ponenáhlu 12 kostek změklé jemné Haasovy dortové čokolády, vmíchají se 2 žloutky, 12 dkg cukru s ½ balíčkem Haasova vanilinového cukru a vše se tře půl hodiny. Pak se lehce zašlehá sníh ze 4 bílků s 12 dkg mouky a ½ balíčkem Haasova prášku. Peče se hodinu ve vymazané a moukou vysypané formě. Pak se dort vyjme z kruhu, nechá se docela vystydnout, rozřízne, naplní marmeládou a spojí se dohromady. Povrch se pak potře tence marmeládou a dort se poleje čokoládovou polevou.

Čokoládová ruláda.

6 dkg másla, 6 dkg cukru, 3 žloutky, 8 kostek jemné Haasovy dortové čokolády, 6 dkg strouhaných neloupaných mandlí, sníh z 8 bílků. Máslo se utře s cukrem a se žloutky do pěny, přidá se sníh, nakonec se lehce vmíchají strouhaná čokoláda a mandle, aby sníh nespadl. Vše se dá na

dobře vymazaný a moukou posypaný plech a peče se v dobře vyhřáté troubě na mírném ohni. Když rulάda vychladne, potřeme ji šlehanou smetanou, do které se zamíchají strouhané mandle nebo oříšky; pak se stočí a poleje touto čokoládovou polevou:

Poleva: 10 kostek jemné Haasovy dortové čokolády se s vodou do hladka utře, 2 lžíce práškového cukru.

Vachavský dort.

7 žloutků se utře do pěny se 14 dkg cukru, pak se přidá 6 kostek strouhané jemné Haasovy dortové čokolády, sníh a 14 dkg strouhaných mandlí ve slupce; masa se peče pak ve formě máslem vymazané a moukou vysypané na mírném ohni. Po vychladnutí se rozřízne, naplní se máslovým čokoládovým krémem, uvnitř a navrchu.

Náplň: 4 kostky jemné Haasovy dortové čokolády v troubě změklé se utrou do pěny se 14 dkg másla, pak se přidává

pomalu 14 dkg cukru, ½ balíčku Haasova vanilinového cukru a 2 celá vejce. Vše se dobře umíchá a dort se zdobí 2—3 dkg loupaných krájených mandlí lehce upražených.

Cikánský dort.

14 dkg práškového cukru, 6 vajec, 12 dkg mouky, 8 kostek jemné Haasovy dortové čokolády, ½ balíčku Haasova vanilinového cukru. Cukr se utře se žloutky do pěny, pak se přidává strouhaná čokoláda, ještě se vše trochu tře, načež se přidá ušlehaný sníh spolu s moukou; oboje se lehce vmíchá a vleje do dortové formy máslem vymazané a moukou vysypané. Peče se na mírném ohni. Když docela vychladne, může se dort rozříznouti na dva, tři díly, potře se následující nádivkou a poleje čokoládovou polevou. (Může se také naplnit marmeládou.)

Náplň: Sníh ze 2 bílků, 6 dkg práškového cukru, 3 kostky jemné Haasovy

dortové čokolády, lžíce protlačených jahod nebo malin.

Dort z Haasovy čokolády.

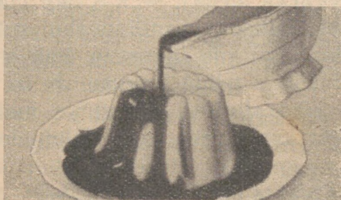
4 vejce, 4 dkg másla, 4 dkg cukru, 12 dkg loupaných mandlí nebo ořechů, 12 kostek Haasovy dortové čokolády, 2—3 lžíce velmi silné kávy, šťávu a kůru z ½ citronu. Máslo se utře s cukrem a žloutky do pěny. Pak se přidává čokoláda v troubě změklá, pomalu přilévá se káva a citronová šťáva, přimíchají se citronová kůra, strouhané mandle a dobře ušlehaný sníh ze čtyř bílků; peče se v dobře vymaštěné dortové formě téměř hodinu při slabém ohni. Když dort vychladne, rozřízne se a naplní tímto kávovým krémem:

Kávový krém.

10 dkg nesoleného másla, 1 žloutek, 10 dkg cukru, 2 lžíce velmi silné kávy. Máslo se tře hodně dlouho s cukrem, pak se přidá žloutek a nakonec přilévá se po kapkách káva.

Poleva.

8 kostek jemné Haasovy dortové čokolády, 2 lžíce studené vody, 2 lžíce práškového cukru. Tato směs se nahřeje na plotně v kastrolku a míchá se, až je úplně hladká a rozpuštěná. Pak se polevou dort poleje.



Máslový krém s kávou.

10 dkg nesoleného másla, 1 žloutek, 10 dkg cukru, 2 lžíce velmi silné kávy. Máslo se dlouho tře s cukrem, pak se přidá žloutek a nakonec po kapkách káva.

Zmrzlý krém s čokoládou.

13 dkg másla se utře do pěny s 13 dkg práškového cukru, pak se přidá 1—2 lžíce

rozpuštěné jemné Haasovy dortové čokolády ze 13 kostek, pak znenáhla 4 žloutky, jeden za druhým, a nakonec dobře ušlehaný sníh ze 4 bílků. Masa se vleje do mísy nebo formy a tato se postaví na 2 hodiny na led.

Vanilkový krém.

3 vajíčka šlehají se s 8 dkg cukru a balíčkem Haasova vanilinového cukru v horké lázni, až vše zhoustne. Pak se utře 6 dkg másla a přidá k tomu. Je to velmi chutné jako studený desert s makrony nebo oplatkami nebo také jako dortová náplň.

Náplň na Pišingrův dort.

20 dkg másla, 10 dkg cukru, 3 žloutky, 15 dkg ustrouhané jemné Haasovy dortové čokolády, 7½ dkg strouhaných mandlí nebo oříšků. Máslo se utře s cukrem a žloutky do pěny, přidá se čokoláda a oříšky, po případě také trochu rumu nebo Haasova vanilinového cukru. Masou se potírají oplatky tak, že 7—8 karlovarských se střídá 6—7 krát s náplní a tím dostáváme dort, který se nepeče, nýbrž

jen připravuje za studena. Nakonec se dort poleje čokoládovou polevou a příp. ozdobí mandlemi nebo makronkami.

Poleva z vody nebo cukru.

2 lžíce studené vody, 12 dkg práškového cukru, ½ balíčku Haasova vanilinového cukru. Dvě lžíce studené vody smíchají se na kaši s práškovým cukrem a ½ balíčkem Haasova vanilinového cukru. Mírně se ohřeje a dává se rychle na dort na tlouštku nože a nechá se sušiti v mírně teplé troubě, až se utvoří na povrchu škraloup; na vzduchu se dosuší.

Čokoládová poleva.

8 kostek jemné Haasovy dortové čokolády, ½ balíčku Haasova vanilinového cukru, 15 dkg cukru, $^1/_{10}$ l vody. Čokoláda se rozpustí nad ohněm s malým kouskem másla a vodou, k tomu se přidá Haasův vanilinový cukr a práškový cukr a nechá se za stálého míchání vařiti, až se táhne nitka. Polevou se dort poleje a nechá se pak nejdřív v troubě a pak na vzduchu uschnouti.

Předpisy pro polevy a pudingy, jako i na jiné jemné věci jsou udány na vnitřní straně obalu jemné Haasovy dortové čokolády.

Nejčastěji přichází na stůl káva. Využijete-li zkušenosti

1,000.000

hospodyněk, ušetříte mnoho peněz --

Vařte lepší kávu za méně peněz!
Dávejte do ní ode dneška sladkou

Imperial-fíkovou kávu

s korunou. —

Ušetříte při každém šálku kávy nejméně 1 kostku cukru, což znamená úsporu přes 100 Kč za rok.

Další úsporou je velká vydatnost fíkové kávy IMPERIAL.

Chcete-li hospodařit zcela úsporně, potom Vám doporučujeme, vařte kávu IMPERIAL jen s mlékem a získáte nejlevnější mléčnou kávu vůbec.

Plný šálek přijde jen na 18 haléřů,

přečtěte si návod na zadní straně kostkového balení!

IMPERIAL fíková káva je vyrobena jen ze sladkých fíků bez jakékoli přísady.

Nezáleží na tom, z čeho připravujete kávu. Je ale důležito, aby ji okořenila fíkovka IMPERIAL. Potom dostane káva svéraznou chuť, jemnou vůni a krásnou zlatově hnědou barvu.

Drobné pečivo.

240 kousků
velmi chutných

Haasových keksů

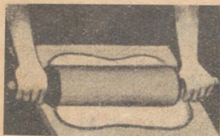
uděláte si doma
jen za Kč 5.70.
Zkuste ještě dnes Haasovy keksy
podle tohoto předpisu!

Nejdůležitější

u všech moučníků je, aby se Haasův prášek smíchal dobře s moukou, aby těsto bylo kypré a pokrm byl lehce stravitelný.

Haasovy keksy.

Vezmeme: 6 dkg másla, 13 dkg cukru, 40 dkg mouky, 1 vejce, 1 Haasův vanilinový cukr, 1 Haasův prášek, 3 lžíce kyselé smetany. Mouka se dobře promíchá s ½ Haasovým práškem, ostatní se k tomu přidá na vále a těsto se dobře propracuje.



Asi na tloušťku nože vyválíme těsto.



Struhadlem se vytlačí vzorek



Keksovou formičkou nebo skleničkou se vypichují kolečka a propichují jehlou.



Keksy se pekou na povoskovaném plechu do zlatožluta.

JEŠTĚ ASPOŇ 15 DKG SUŠENEK I

Kokosové pusinky.

28 dkg strouhaného kokosu, 8 bílků, ½ kg cukru, 1 balíček Haasova vanilinového cukru. Z toho se udělá masa a přidá se kůra z 1 citronu. Vše se dá na mísu a dobře se míchá tak dlouho, až masa neteče, jako napolo ušlehaný sníh z bílků. Je-li příliš hustá, přimíchá se trochu bílku. Pak se nabírá masa lžičkou, dává se na papír nebo oplatku a peče se na mírném ohni na plechu. Papír se odlepuje navlhčenou houbou, oplatka se kolem dokola odlámе.

PO UPEČENÍ IHNED SUNDAT

Mandlové kuličky.

20 dkg strouhaných mandlí, 20 dkg práškového cukru, šťáva z ½ citronu a ½ bílku se dobře utrou a nechají stát. Mezitím se seká 20 dkg loupaných mandlí na hrubo a trochu se opraží. Dále se uvaří poleva z 6—8 kostek jemné Haasovy dortové čokolády, 2 lžic práškového cukru a trochu vody. Nyní se z těsta nadělají malé kuličky, namáčejí do polevy, obalí v hrubě nakrájených mandlích a nechají 3 dny stát, až uschnou.

Muškátové pečivo.

15 dkg prosáté mouky, 7½ dkg másla, totéž množství cukru, trochu Haasova vanilinového cukru, 4 uvařené, pasírované žloutky a plnou kávovou lžičku jemně tlučeného muškátu, zpracuje se co možná nejrychleji chladnýma rukama na hladké těsto, a nechá se odpočívati asi hodinu na studeném místě. Pak se vypichují z těsta různé formičky, nechají se ještě ½ hodiny na plechu oschnout, než se pekou. Po vystydnutí se ozdobí zavařeným ovocem nebo cukrovou pěnou.

Bratislavské rohlíčky.

20 dkg másla, 30 dkg mouky, 1 vejce a žloutek, sůl, 3 dkg cukru, 1 balíček Haasova prášku. Těsto se nakrájí na čtverečky, které se pomažou oříškovou nádivkou a sbalí jako rohlíčky.

Oříšková náplň.

8 dkg másla se utře do pěny s 15 dkg cukru, pak se přimíchá 15 dkg strouhaných oříšků, trošku skořice a jemně nastrouhané citronové kůry, 1 balíček Haasova vanilinového cukru. Vše se po-

vaří v $\frac{1}{8}$ l mléka. Hotové rohlíčky se potrou žloutkem a pekou v horké troubě.

Oříškové tyčinky.

Po 12 dkg jemně nastrouhaných oříšků, másla a cukru, 2 žloutky, 15 dkg mouky. Z toho se udělá na vále hladké těsto, které necháme $\frac{1}{4}$ hodiny stát ve chladnu, pak z něho tvoříme na prst dlouhé tyčinky, které potíráme žloutkem a pečeme na dobrém ohni.

Čokoládové řezy.

7 kostek jemné Haasovy čokolády, 2 lžíce vařící vody, 10 dkg cukru, 10 dkg másla, 3 žloutky, sníh ze 3 bílků, 5 dkg mouky, 7 dkg strouhané, jemné Haasovy dortové čokolády. Vše se poleje dvěma lžícemi vařící vody a dobře se promíchá. 10 dkg cukru, 10 dkg másla a 3 žloutky se trou s čokoládou $\frac{1}{4}$ hodiny. Ze 3 bílků se našlehá pevný sníh a přidá se 5 dkg mouky. Na prst silně se pak masa natře na plech s ohnutým krajem a dá se péci. Krájí se na řezy za tepla. Jsou zvlášť dobré a jemné, když dvě a dvě slepíme dohromady sladkou šlehanou smetanou.

Zázvorky.

13 dkg mouky smícháme s Haasovým práškem (asi na špičku nože), zpracujeme těsto s 15 dkg cukru, 1 vejcem, 1 žloutkem a 5 g zázvoru, vyválíme, vypichujeme formičky a pečeme na plechu.

Karlovarské kroužky.

30 dkg másla se dobře utře se 17½ dkg cukru, 1 balíčkem Haasova vanilinového cukru, pak s 9 vařenými pasírovanými žloutky, 3½ dkg mouky a smíchá se podle chuti se skořicí, kořením a muškátovým oříškem a jemně usekanou citronovou kůrou. Těsto na tlouštku prstu vyválené se vykrajuje na kroužky, které se lehce pomažou máslem a nechají pomalu péci na plechu pěkně do žluta.

Vanilkové rohlíčky.

Do 14 dkg mouky rozdrobí se 10 dkg másla, 5 dkg loupaných jemně strouhaných mandlí nebo oříšků, 3 dkg cukru, 1 balíček Haasova vanilinového cukru. Pak nakrájíme z těsta malé kousky, naděláme z nich malé rohlíčky, které pak pečeme do světle žluta. Jsou-li rohlíčky

ještě horké, vezmeme je s plechu a obalíme v cukru, do kterého před tím přimísíme balíček Haasova vanilinového cukru.

Vídeňské rohlíčky.

18 dkg mouky, do které přidáme na špičku nože Haasova prášku, 14 dkg másla, 7 dkg cukru a 1 žloutek. Z toho vypracujeme těsto a utvoříme malé rohlíčky, které potřeme žloutkem a rychle pečeme.

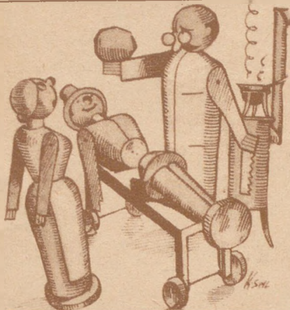
Pusinky.

Masa ze 3 bílků a 21 dkg cukru vytlačuje se kornoutkem na plech jako malé hromádky a suší se ve velmi chladné troubě. Po zahřátí plechu se vyndají. Do cukru se před tím přimíchá balíček Haasova vanilinového cukru.

Kuličky s čokoládou jako čajové pečivo.

12 dkg cukru, 1 balíček Haasova vanilinového cukru, 12 dkg strouhaných mandlí nebo oříšků, 12 kostek strouhané jemné Haasovy dortové čokolády a 1 bílek se utře rychle na vále, nadělají se malé

kuličky, obalí se v hrubém cukru a suší na plechu pokrytém papírem ve vlažné troubě. Uprostřed můžeme udělat důlek a naplniti jej marmeládou nebo posypati rozsekanými pistáciemi.



Žaludeční kámen nebo chytrý lékař!

Pan Křemen ležel „se žaludkem",
stalo se však v brzku skutkem,
když lékař žaludek mu čistil,
že žaludeční kámen zjistil.

Po operaci zvedl kámen
a pravil: „Nemá-li být amen,
tak ať Vás paní nemučí
a vařiti se naučí!"

Vyřiďte, prosím, každé paní,
že prášek **HAAS** všech zdraví chrání,
že toho, kdo jej moudře volí,
žaludek nikdy nezabolí.

Dnes prášek **HAAS** se blízko, v dáli
pro chuť a stravitelnost chválí.
Ač levný, jako nemnohý
vše mění v pokrm pro Bohy.





JIŽ PŘED TISÍCI LETY SE O TOM VĚDĚLO,

že kypré pečivo jest stravitelnější. Bez kypřících prostředků sráží se těsto v chuchvalce, které způsobují žaludeční potíže.

Nový objev umožnil výrobu prostředku ku zkypření těsta, který vytvoří ve všech pečených a vařených pokrmech z mouky tisíce malých vzdušných bublinek. Tyto bublinky v moučníku mají pro Vaše zdraví velký význam; jimi mohou žaludeční šťávy pokrm dobře prostoupiti a správně rozkládati. Nejen pečivo, ale i knedlíky, vložky do polévky a noky jsou zdravější, jsou-li z kyprého těsta. Toho docílíme tím, že přidáme k mouce

Haasův prášek do pečiva
obzvlášť kyprý.